

F



Àlbum de fotos
La pesca

L'observació d'una tria de fotografies amb escenes sobre pesca és quelcom més que un simple passeig per la pura contemplació icònica. Darrere de cada una de les imatges, tenyides en blanc i negre, sèpia o color, s'hi belluga un intens debat diari entre el mar i els homes, dones i infants en la cerca de la pura supervivència.

Amb la distància que ens atorga el pas dels temps i de les generacions, mirem amb romanticisme i nostàlgia aquestes fotografies, amb les quals, a vegades, ens resulta inevitable el desig d'introduir-nos en cada una d'elles per compartir amb els seus protagonistes uns instants de la seva existència. Uns temps passats en què la comunió amb els elements naturals era més propera i respectuosa, en què els homes eren un element més de l'engranatge i vivien amb harmonia i respecte, en un equilibri pactat.

La pesca, una activitat que presumia de ser font de recursos inesgotables, actualment és tema de controvèrsia i de reflexió davant la sobreexplotació i l'esgotament dels caladors. No obstant això, observar les antigues imatges d'uns temps amb pesqueres més abundants, en què l'home vivia en equilibri amb els elements naturals, potser ens ajudi a reflexionar sobre uns hàbits que podem recuperar si aprenem dels nostres avantpassats que vivien practicant el respecte i l'amor envers la mare font dels recursos.



41518F



17309N



18271N



32704F



29462N



37677F



4460





173

Instal·lacions de l'escar al Port de Barcelona

Autor desconegut, 1930

En les albors del segle XIX va existir, al costat de la muralla de Mar del port de Barcelona, l'anomenada platja de Pescadors, on aquests efectuaven des de temps immemorials el carenat de les seves embarcacions. Però, en construir-se el moll de Pescadors, a primers de maig de 1885, aquests van deixar lliure la platja i es van instal·lar a l'embarcador situat a la dàrsena de la Indústria.

Perquè els pescadors poguessin netejar i reparar les embarcacions d'una manera més eficaç, la Junta del Port va construir, el 1890, un varador provisional a la platja que hi havia en l'arrencada del dic de l'Est, lloc conegut com l'Obra. Però, a principis del segle XX, la mateixa Junta va adquirir l'escar públic i els terrenys que Bofill i Martorell tenien a la dàrsena de la Indústria. Després de diverses transformacions, ha arribat fins a nosaltres aquesta instal·lació especial per al carenat de les barques de pesca i de petites embarcacions de motor i de vela.

La fotografia mostra l'escar amb barques de pesca pujades al carro gros i sobre els careners. Per una rampa amb vies que s'internaven a l'aigua hi lliscaven, pujades en carros, les embarcacions per a la seva reparació i neteja.



41518F

Confraria de Pescadors de Sant Pol de Mar

Roger Marcet, 2008

A Catalunya, les associacions de pescadors tradicionals van ser, durant molts segles, les confraries, que també van acollir mariners i mestres d'aixa. La més antiga és la de Sant Pere de Tortosa (1116), encara que se sap que, en dates anteriors, van existir altres associacions semblants. Al principi, aquestes confraries van tenir un caràcter religiós i assistencial i els pescadors estaven sota l'advocació de l'apòstol Sant Pere.

Des de finals de l'Edat Mitjana fins a mitjans del XIX, en què se suprimeixen els Gremis de Mar, el Gremi de Navegants i Pescadors va ser l'únic tipus d'organització que va existir, i quan desaparegué van començar a constituir-se associacions com pòsits de pescadors, monts de pietat, germandats, cooperatives, mutualitats, etc.

La fotografia mostra un mosaic de 1926, a la façana de la Confraria de Pescadors de Sant Pol de Mar, on els pescadors emmagatzemaven els estris. Les confraries, que van néixer tant per a la defensa d'interessos socials i benèfics com amb finalitats religioses, actualment han quedat circumscrites a funcions econòmiques i polítiques, com facilitar instal·lacions, magatzems, frigorífics, eixugadors de xarxes, bàscules o caixes.



17309N

Interior de l'ermita de Sant Magí, a Tarragona

Autor desconegut, ca. 1990

Aquesta imatge representa no només un espai concret actualment visitable (l'ermita de Sant Magí, a Tarragona), sinó que també recorda totes aquelles altres ermites marineres que es van perdre durant la guerra civil. Conservaven un patrimoni material i immaterial relacionat amb les devocions religioses de la gent de mar, especialment dels pescadors.

En l'àmbit de les creences marineres, un dels simbolismes més representatius són els exvots. L'exvot representa l'agraïment per una gràcia concedida. Es tracta d'un pacte entre l'home de mar i Déu, generalment a través d'intercessors com la Mare de Déu o els sants.

En aquest pacte, el mariner que es veu angoixat per un gran perill es compromet a dur a terme una acció a canvi de l'ajuda divina. Aquesta acció se sol materialitzar en un objecte, generalment una pintura o un model que ell o un familiar realitza i que il·lustra l'escena miraculosa amb un text explicatiu i el nom de l'afavorit. Els pescadors eren un dels grups que patien més la incertesa i els perills, i és per això que les ermites marineres eren plenes de petits llaguts votius.



18271N

Subhasta de peix a la platja

Autor desconegut, ca. 1950

La imatge ens dona una visió de com es realitzava, a mitjan segle XX, una subhasta de peix a la mateixa platja. En aquest cas, s'havia muntat una parada provisional per vendre el peix als petits consumidors de la zona. Aquest servei de venda per mitjà de subhasta variava amb els costums locals. El més habitual és que les transaccions comercials entre venedors i compradors es realitzessin a la llotja.

La llotja és l'edifici destinat a la venda del peix desembarcat i la seva ubicació està, per regla general, pròxima als molls pesquers. En el seu interior hi ha espais per a la preparació dels lots i per a la realització de les subhastes. Un cop els pescadors tornen amb les seves captures, descarreguen els vaixells i apilen les caixes de peix sobre el sòl de la llotja, perquè els compradors puguin observar la quantitat i la qualitat.

El sistema que se segueix és el de licitació a la baixa o subhasta holandesa, que consisteix a iniciar la subhasta del lot amb un preu alt que es va reduint fins que algun comprador l'accepta. Aquest tipus de subhasta s'havia fet sempre a viva veu, però des de fa uns anys s'ha anat informatitzant i amb això ha perdut part del seu encant.



32704F

Vista aèria de la platja de Lloret de Mar

Autor desconegut, ca. 1950

Sovint les antigues fotografies en blanc i negre mostren unes llargues taques rectangulars, d'aspecte més aviat fosc, sobre la clara sorra de les platges. Són les xarxes que els pescadors enxugaven al sol amb una generosa estesa tan bon punt acabava la jornada de pesca.

En el temps d'aquesta fotografia, les xarxes estaven fabricades amb cotó que periòdicament es tenyia utilitzant substàncies tànniques (habitualment escorça de pi) que els aportaven un aspecte marró. Aquest tint tenia una funció de conservació perquè donava una bona resistència a l'ormei. No obstant això, a força d'ús, periòdicament calia fer també l'operació del tint, que consistia a col·locar les xarxes en unes grans peroles amb aigua calenta i els tanins. Aquesta pràctica, que es feia en els tenyidors comunals de les confraries o en tenyidors particulars, va anar desapareixent quan, cap a la dècada dels 50, els pescadors van començar a utilitzar les xarxes fabricades amb fibres artificials, molt més resistents, que segueixen emprant actualment.



29462N

Construcció d'una barca de pesca a les Drassanes Cardona

Autor desconegut. Barcelona, ca. 1940

La barca és un dels valors més preuats del pescador: és el seu mitjà de treball i la seva llar al mar. Ja fos un sardinal, una palangrera o un bou, havien de ser resistents i molt reforçats per combatre els cops de mar i el torrador sol d'estiu a terra. El mestre d'aixa, dotat de la perícia i dels coneixements heretats de generacions anteriors, sabia molt bé que la quilla i les quaderes eren el robust esquelet, protegit pels taulons de fusta del folre, que garantiria una navegació segura. Un bon nombre de pobles de pescadors del litoral tenien platges que van ser escenari de la construcció de petites i grans embarcacions, les quals, després de ser batejades amb noms plens d'al·lusions terrenals i celestials (*Pepita, Sant Pau, Verge de la Misericòrdia*, etc.) s'endinsarien mar enllà en la cerca del peix. En les grans ciutats, com és el cas de Barcelona, van existir-hi drassanes ubicades al port, on es construïen les barques sota l'aixopluc de la coberta d'un sostre, com és el cas de les Drassanes Cardona, a la Barceloneta.



37677F

**Barca d'arrossegament
Jordi Montoro, 2006**

El desenvolupament i els avenços tecnològics han afavorit una major seguretat i confort al mar, amb embarcacions de gran tonatge dotades de motors més potents que permeten anar a caladors més llunyans. Aquestes grans millores, que inicialment preveïen un major nombre de captures i portaven a presumir d'un bon auguri, no obstant això, han anat en detriment dels recursos naturals. L'home ha anat definint una línia que l'ha anat separant dels elements naturals i ha marcat un conjunt de circumstàncies netament diferenciadores entre la pesca actual i la dels temps dels nostres avantpassats. Els recursos de peixos, crustacis i mol·luscs són renovables, però limitats. Actualment es troben en una situació de sobrepesca. El mar d'avui no és el mateix que el mar de fa un segle. La contaminació i la sobrepesca han empobrit mars i oceans. Per això cal que la regeneració de les espècies marines vagi a l'una amb una pesca responsable i sostenible.



4460

Preparant l'àpat al port de Barcelona

Autor desconegut, ca. 1950

La cuina al mar era molt senzilla i d'elaboració ràpida. Es basava en una matèria primera molt fresca: el peix acabat de pescar que, pel seu caràcter perible, havia de ser consumit aviat.

Amb poca cosa i en l'espai reduït de la barca, els pescadors es feien un bon àpat. Gran part de l'èxit del plat d'aquest peix tan fresc era l'acompanyament d'un bon sofregit i d'un caldo substanciós al qual s'hi afegien ingredients com l'arròs, la patata o els fideus. Els suquets sovint s'acompanyaven amb allioli.

En el moment de fer l'àpat, els tripulants seien en rotllana al voltant de la cassola, amb la cullera o llesca de pa a la mà. Era un moment de distensió on no podia faltar un bon porró de vi.

Aquests secrets de les receptes de pescadors s'han anat recuperant i adaptant als gustos actuals en les cartes dels restaurants de la costa.